

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S.2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayudya, Luthfia dan Ninik Rustanti. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 1 No 1. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Azwar, A. 2002. *Pengantar Pedoman Umum Gizi Seimbang*. Jakarta: Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat Departemen Kesehatan RI.
- Eden, R. 2004. *Physical Characterization and Nutrient Analysis*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Karmana, Oman. 2007. *Cerdas Belajar Biologi Kelas XI*. Bandung: Grafindo.
- Liur,I.J. A.F Musfiroh dkk. 2013. Potensi Penerapan Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Bakso Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2 No 1. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Lehninger, 2005. *Dasar-dasar Biokimia I*. Jakarta: Erlangga.
- Lopez. 2003. *Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses*. London: Chapman and Hall.

- Nurmalia. 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Tinggi Serat. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ophart, C.E., 2003. *Virtual Chembook*. London: Elmhurst College.
- Poedjiadi, Anna. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Prayogo. 2010. "Jamur Tiram". (<http://yissaprayogo.wordpress.com/2010/05/15/jamur-tiram/> diakses pada hari Kamis, 23 Mei 2013).
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Rozi dan Krisdiana. 2005. Prospek Ubi Jalar Ungu Sebagai Makanan Sehat Dalam Mendukung Ketahanan Pangan. *Laporan Penelitian*. Malang : Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Saffiera, karleen. 2010. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* (L) Lam.) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Keripik Simulasi (Simulated Chips). *Jurnal penelitian* . Vol 22 No 2. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Soekarno, 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2009. Taksonomi Tumbuhan. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta

- Widyaningsih, T.B.dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiryo, P. 2009. *Nutrasetika Sebuah Tinjauan Pengembangan Produk Pangan*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Yundaswari, harsanti. 2011. Es Krim Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Tinggi Zat Besi dan Zink. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Zulaekah, Siti. 2004. *Diktat Ilmu Bahan Makanan I*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.